# KASVISRUOAT

| Perunakuorukat | |
|---|---|
| 1 litra | perunoita |
| | vettä, suolaa |
| 1 | munankeltuainen |
| 1 tl | suolaa |
| 1 tl | sokeria |
| VOITELEMISEEN | |
| 1 | munanvalkuainen |
| | korppujauhoja |
| KEITTÄMISEEN | |
| | rasvaa |
| Perunat huuhdotaan ja keitetään kuorineen vähän suolatussa vedessä, minkä jälkeen ne kuoritaan ja puserretaan kuumina perunapuristimella. Munankeltuainen ja mausteet sekoitetaan joukkoon, soseesta muodostetaan pyöryköitä, jotka voidellaan vatkatulla munanvalkuaisella ja kieritellään korppujauhossa. Kun kuorukat ovat AIVAN jäähtyneet ja vähän kuivuneet, ne keitetään kellanruskeiksi rasvassa. Kuorukat tarjotaan liha-, kala- ja kasvisruokien lisänä. | |

| PERUNATANGOT | |
|---|---|
| 1 litra | perunoita |
| | vettä, suolaa |
| 1 | muna |
| 1 tl | suolaa |
| 1 tl | sokeria |
| 2 rkl | margariinia tai voita |
| | korppujauhoa |
| Perunat huuhdotaan ja keitetään kuorineen vähän suolatussa vedessä pehmeiksi ja kuoritaan ja puserretaan kuumina perunapuristimella. Vatkattu muna, mausteet ja margariini tai voi lisätään seokseen, josta muodostetaan sormenpaksuisia tankoja, jotka leikataan noin 5 cm pitkiksi paloiksi. Ne voidellaan vähän vatkatulla munanvalkuaisella, kieritellään korppujauhossa ja kypsennetään voidellulla pellillä kuumassa uuninlämmössä. Tarjotaan liha-, kala- ja kasvisruokien lisänä. | |

Perunakukkiin valmistetaan samanlainen seos kuin perunatankoihin. Soseesta puserretaan pursottimella pellille eri muotoisia ”kukkia”, jotka koristetaan keitetyillä porkkanaviipaleilla tai – kuutioilla ja kypsennetään kuumassa uunissa. Peruna kukat tarjotaan liha-, kala- ja kasvisruokien lisänä.

# KASVISRUOAT

| TÄYTETYT NAURIIT | |
|---|---|
| 8-10 | pientä naurista |
| | vettä, suolaa |
| TÄYTE | |
| ½ rkl | margariinia |
| 2 rkl | korppujauhoa |
| ½ rkl | sokeria |
| ½ rkl | suolaa |
| 1 rkl | kermaa |
| PAISTAMISEEN | |
| 3 rkl | margariinia |
| 1 rkl | survottuja korppuja |
| ½ dl | vettä |

Nauriit huuhdotaan ja keitetään pehmeiksi suolatussa vedessä. Sitten ne kuoritaan ja koverretaan. Hienonnettuun nauriin sisukseen sekoitetaan margariini, korppujauho, mausteet ja kerma. Tällä seoksella täytetään nauriit. Margariini ruskistetaan paistinpannussa nauriit pannaan siihen, valellaan pannussa olevalla rasvalla, korppujauho sirotellaan pinnalle ja nauriit kypsennetään kuumassa uunissa.
Paistamisen aikana lisätään pannuun vähän vettä ja nauriita valellaan silloin tällöin.

| Palsternakkavanukas | |
|---|---|
| ½ kg | palsternakkoja |
| | vettä,suolaa |
| 1-2 | munaa |
| 2 dl | kermamaitoa |
| 1 rkl | sokeria |
| ¼ rkl | suolaa |
| 2 rkl | margariinia |
| 2 dl | korppujauhoa |
| ¼ tl | hienonnettua valkopippuria |

Palsternakat huuhdotaan, puhdistetaan ja keitetään pehmeiksi paljossa suolalla maustetussa vedessä. Sen jälkeen ne kuoritaan ja jauhetaan lihamyllyssä. Seokseen lisätään vatkatut munankeltuaiset, margariini, korppujauho, kermamaito, mausteet ja viimeiseksi vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset. Seos kaadetaan voideltuun vuokaan ja vanukas kypsennetään uunissa.

# KASVISRUOAT

| Pinaattivanukas | |
|---|---|
| ½ kg | tuoretta pinaattia |
| 1 ½ dl | riisisuurimoita |
| 3 dl | vettä |
| 4 dl | maitoa |
| 1 rkl | margariinia |
| 1 rkl | sokeria |
| ¼ rkl | suolaa |
| 1 | muna |
| | korppujauhoa |
| Huuhdotut suurimot keitetään vesi- ja maitoseoksessa puolipehmeiksi, margariini lisätään ja puuro jäähdytetään. Huuhdottu, perattu ja tuoreena hienonnettu pinaatti, muna ja mausteet sekoitetaan joukkoon. Seos kaadetaan voideltuun vuokaan, korppujauhoa ripotellaan päälle ja vanukas kypsennetään uunissa. | |

| Papuvanukas (vihreä) | |
|---|---|
| ½ litraa | suolattuja vihreitä papuja |
| | vettä |
| 2 rkl | margariinia |
| 3 rkl | vehnäjauhoja |
| 4 dl | maitoa |
| 2 | munaa |
| 1 rkl | sokeria |
| | (suolaa) |
| 1 rkl | korppujauhoa |
| Hyvin huuhdotut pavut keitetään pehmeiksi vedessä, vesi siivilöidään pois ja pavut jauhetaan lihamyllyssä. Margariini, vehnäjauhot ja maito keitetään huolellisesti sekoittaen, kunnes seos sakenee. Kun se on vähän jäähtynyt, lisätään jauhotetut pavut , vatkatut munankeltuaiset, mausteet ja viimeksi vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset. Seos kaadetaan voideltuun vuokaan, korppujauhoa sirotellaan pinnalle ja vanukas kypsennetään uunissa vesihauteessa. Tarjoillaan heti. | |